

KOMPLET Krem Volu

KREM DO WYPEŁNIEŃ NA ZIMNO W PROSZKU.
SUPERLEKKI I PUSZYSTY, O DELIKATNYM SMAKU.



KOMPLET Krem Volu



KOMPLET Krem Volu

jest łatwym w przygotowaniu – także w wysokiej temperaturze otoczenia – kremem do wypełnień. W procesie ubijania następuje duży przyrost objętości. Efektem jest superlekki krem o delikatnym, lekko słodkim smaku.

Może być wykorzystany jako krem podstawowy. Świetnie łączy się z różnymi nośnikami smaku, tj.: alkohol, pasty czy inne kremy. Można też w dowolnej ilości dodawać do niego cukier.

Jako krem wypełniający do drobnych wypieków **KOMPLET Krem Volu** nie musi być dodatkowo usztywniony. Natomiast przy użyciu do tortów czy ciastek tortowych wymagane jest – podobnie jak w przypadku śmietany – usztywnienie żelatyną lub stabilizatorem do śmietany. Zabieg ten ma też inne działanie – uzyskany krem jest odporny na zamrażanie, podobnie jak w przypadku połączenia z **KOMPLET Krem Patissiere**.

KOMPLET Krem Volu jest wielofunkcyjny, co umożliwia fachowcom tworzenie dużej liczby kombinacji. Krem ten może być stosowany wszędzie tam, gdzie użycie bitej śmietany jest utrudnione z powodów transportowych bądź też magazynowych.

Krem Volu receptura podstawowa

| | |
|--------------------------|-----------------|
| KOMPLET Krem Volu | 500 g |
| woda (ok. 20 °C) | 1.000 g |
| cukier | 100-200 g |
| olej jadalny | ok. 100-150 g |
| łączna ilość | ok. 1700-1850 g |

Wykonanie:

Wodę i cukier połączyć z **KOMPLET Krem Volu** i ubić na szybkich obrotach. Pod koniec ubijania dodać olej.

czas ubijania: ok. 4-5 minut

W zależności od potrzeb można dać więcej cukru.

RADA MISTRZA:
DODANIE OLEJU ZABEZPIECZY KREM PRZED WYSYCHANIEM PRZY DŁUŻSZYM PRZECHOWYWANIU.

Uwaga: Tę recepturę należy stosować tylko z takimi nośnikami smaku jak: alkohol, aromaty itp.

Kremy śmietankowe

| | lekki | średni | ciężki |
|--------------------------------|---------|---------|---------|
| KOMPLET Krem Volu | 400 g | 200 g | 100 g |
| KOMPLET Krem Patissiere | 200 g | 300 g | 350 g |
| woda (ok. 20 °C) | 1.000 g | 1.000 g | 1.000 g |
| łączna ilość: | 1.600 g | 1.500 g | 1.450 g |

Wodę oraz oba kremy połączyć i ubić.

czas ubijania: 2-3 minuty

RADA MISTRZA:
200 g WODY MOŻNA ZASTĄPIĆ PŁYNNĄ ŚMIETANĄ – KREM BĘDZIE JESZCZE LEPSZY. KREM LEKKI I ŚREDNI POLECAM SZCZEGÓLNIIE DO DEKORACJI I WYPEŁNIENIA CIASTEK.



Deserówki gruszkowe Williamsa 60 x 40 cm

Podkład:

kapsle biszkoptowe, gruszki

Wypełnienie:

| | |
|---|----------------------|
| KOMPLET Krem Volu | 500 g |
| woda (ok. 20 °C) | 1.000 g |
| sok gruszkowy | 1.000 g |
| (albo pasta gruszkowa lub 100 g alkoholu) | |
| cukier | 100 g |
| kakao | 20 g |
| listki żelatyny | (20-24 szt.) 40-50 g |
| (lub KOMPLET Stabilizator Neutralny , 240 g) | |

łączna ilość 2.660-2.670 g

Wykonanie:

Błachę z wysokim brzegiem wyłożyć kapslami biszkoptowymi o wysokości 1 cm i położyć kawałki gruszek (3,5 puszki).

KOMPLET Krem Volu połączyć z wodą i ubić.

czas ubijania: ok. 4-5 minut

Sok gruszkowy (nie za zimny) wymieszać z rozpuszczoną żelatyną i cukrem. Całość połączyć z gotowym kremem. Połowę powstałej masy wymieszać z kakao i wylać na biszkopt z gruszkami. Przyłożyć drugi kapsel i rozprowadzić resztę masy po wierzchu. Po schłodzeniu w lodówce udekorować kawałkami gruszek, posmarować **KOMPLET Kiddy Gelem** i pociąć na kawałki o dowolnej wielkości.

RADA MISTRZA:

DO SOKU GRUSZKOWEGO MOŻNA DODAĆ PASTĘ GRUSZKOWĄ BĄDŹ 10% ALKOHOL.



Wiśniowe ciastka deserowe 60 x 40 cm

Wypełnienie kremowe:

| | |
|---|----------------------|
| KOMPLET Krem Volu | 500 g |
| woda (ok. 20 °C) | 1.000 g |
| sok wiśniowy | 1.000 g |
| (lub 900 g soku + 100 g wiśniówki) | |
| cukier | 200 g |
| listki żelatyny | (20-24 szt.) 40-50 g |
| (lub KOMPLET Stabilizator Neutralny , 240 g) | |

łączna ilość 2.740-2.750 g

Wykonanie:

Jak receptura na deserówki z pominięciem kakao.

Morelowe ciastka deserowe 60 x 40 cm

Wypełnienie kremowe:

| | |
|---|----------------------|
| KOMPLET Krem Volu | 500 g |
| woda (ok. 20 °C) | 1.000 g |
| likier morelowy | 100 g |
| woda | 900 g |
| cukier | 100 g |
| pasta morelowa | 30 g |
| morele z lekkiego syropu | 670 g |
| listki żelatyny | (20-24 szt.) 40-50 g |
| (lub KOMPLET Stabilizator Neutralny , 240 g) | |

łączna ilość 3.340-3.350 g

Wykonanie:

KOMPLET Krem Volu połączyć z ciepłą wodą i ubić.

czas ubijania: ok. 4-5 minut

Rozpuszczoną żelatynę wymieszać z pozostałymi składnikami i połączyć z ubitym kremem. Masę wylać na wyłożone morelami biszkoptowe spody (patrz zdjęcie) przygotowane na blasze i odstawić do lodówki. Po schłodzeniu udekorować i podzielić na dowolne kawałki.



Kremowy tort winny

3 torty Ø 26-28 cm

lub ciastka deserowe na blasze 60 x 40 cm

Wypełnienie kremowe:

| | |
|---|---------|
| KOMPLET Krem Volu | 500 g |
| woda (ok. 20 °C) | 1.000 g |
| wino (wytrawne) | 1.000 g |
| cukier | 200 g |
| listki żelatyny (20-24 szt.) | 40-50 g |
| (lub KOMPLET Stabilizator Neutralny , 240 g) | |

łącznie ilość 2.740-2.750 g

Wykonanie:

Jak deserowe ciasto mocca.

Rolada cytrynowa

długość 70 cm

Wypełnienie kremowe:

| | |
|---|---------|
| KOMPLET Krem Volu | 500 g |
| woda (ok. 20 °C) | 1.000 g |
| cukier | 150 g |
| sok z cytryny świeży lub pasta cytrynowa | 150 g |
| olej jadalny | 100 g |
| listki żelatyny (10-12 szt.) | 20-25 g |
| (lub KOMPLET Stabilizator Neutralny , 120 g) | |

łącznie ilość 1.920-1.925 g

Wykonanie:

KOMPLET Krem Volu połączyć z wodą i cukrem. Ubić.

czas ubijania: ok. 4-5 minut

Gotowy krem wymieszać z olejem, dodać sok z cytryny i żelatynę. Wyłożyć na przygotowaną roladę i schłodzić. Następnie zrolować i odstawić do lodówki. Po wyjęciu obsypać pudrem dekoracyjnym **KOMPLET Neuschnee**.

Ciastka deserowe maślane

60 x 40 cm lub torty Ø26 cm

Wypełnienie kremowe:

| | |
|---|---------|
| KOMPLET Krem Volu | 500 g |
| woda (ok. 20 °C) | 1.000 g |
| maślanek | 1.000 g |
| pasta owocowa lub kawałki owoców | |
| listki żelatyny (20-24 szt.) | 40-50 g |
| (lub KOMPLET Stabilizator Neutralny , 240 g) | |

łącznie ilość 2.540-2.550 g

Wykonanie:

KOMPLET Krem Volu połączyć z ciepłą wodą i ubić.

czas ubijania: ok. 4-5 minut

Rozpuszczoną żelatynę wymieszać z maślanek i kawałkami owoców, a następnie połączyć z ubitym kremem. Całość wyłożyć do tortowej formy lub na blachę. Dalsze przygotowanie jak w przypadku deserowych ciastek owocowych.

Krem Volu

z dowolnym stabilizatorem smakowym

receptura 1

| | |
|--|---------|
| twaróg (mielony) | 500 g |
| woda | 500 g |
| KOMPLET Stabilizator (owocowy, dowolny) | 500 g |
| KOMPLET Krem Volu (gotowy) | 1.000 g |
| (patrz: receptura podstawowa bez oleju) | |
| cukier (do smaku) | |
| łącznie ilość | 2.500 g |

receptura 2

| | |
|--|---------|
| maślanek lub jogurt | 1.000 g |
| KOMPLET Stabilizator (dowolny smak) | 500 g |
| KOMPLET Krem Volu (gotowy) | 1.000 g |
| (patrz: receptura podstawowa bez oleju) | |
| cukier (do smaku) | |
| łącznie ilość | 2.500 g |

Wykonanie:

KOMPLET Stabilizator, wodę, ser i maślanek lub jogurt wymieszać. Na koniec dodać przygotowany krem. Napełnić tortownicę lub inne formy i odstawić do lodówki do stężenia.

Z dobrego ubezpieczysz najlepsze!



Ciastka deserowe z mrożonymi owocami 60 x 40 cm

Wypełnienie kremowe:

| | |
|---|-------------------|
| KOMPLET Krem Volu | 500 g |
| woda (ok. 20 °C) | 1.000 g |
| porzeczki (czarne lub czerwone, zamrożone) | 2.000 g |
| woda (gorąca) | 1.000 g |
| cukier | 100-200 g |
| listki żelatyny (30 szt.) | ok. 60 g |
| (lub KOMPLET Stabilizator Neutralny , 360 g) | |
| łącznie ilość | ok. 4.660-4.760 g |

Wykonanie:

KOMPLET Krem Volu połączyć z ciepłą wodą i ubić.

czas ubijania:

4-5 minut

Połączyć gorącą wodą zamrożone owoce i podgrzać do ok. 20 °C. Cukier i rozpuszczoną żelatynę wymieszać. Całość połączyć z przygotowanym kremem. Następnie wylać na blachę z biszkoptem i włożyć do lodówki. Po schłodzeniu podzielić na kawałki wg uznania.

Jogurtowe ciastka deserowe ze świeżymi owocami 60 x 40 cm

Wypełnienie kremowe:

| | |
|---|-------------------|
| KOMPLET Krem Volu | 500 g |
| woda (ok. 20 °C) | 1.000 g |
| jogurt | 1.000 g |
| cukier | 100-200 g |
| owoce (maliny, czarna porzeczka) | 1.500 g |
| listki żelatyny (30 szt.) | ok. 60 g |
| (lub KOMPLET Stabilizator Neutralny , 360 g) | |
| łącznie ilość | ok. 4.160-4.260 g |

Wykonanie:

KOMPLET Krem Volu połączyć z wodą i ubić.

czas ubijania:

4-5 minut

Do jogurtu dodać świeże owoce, cukier, rozpuszczoną żelatynę i wymieszać. Następnie połączyć z ubitym kremem. Masę wyłożyć na blachę ze spodem biszkoptowym i schłodzić. Pokroić wg uznania.



Orzechowe ciastka deserowe 60 x 40 cm

Wypełnienie kremowe:

| | |
|---|-------------------|
| KOMPLET Krem Volu | 500 g |
| woda (ok. 20 °C) | 1.000 g |
| likier wiśniowy | 100 g |
| cukier | 100 g |
| woda | 900 g |
| pasta orzechowa | 300 g |
| listki żelatyny (20-24 szt.) | ok. 40-50 g |
| (lub KOMPLET Stabilizator Neutralny , 240 g) | |
| łącznie ilość | ok. 2.940-2.950 g |

Wykonanie:

KOMPLET Krem Volu połączyć z ciepłą wodą i ubić.

czas ubijania:

4-5 minut

Rozpuszczoną żelatynę wymieszać z pozostałymi składnikami i połączyć z przygotowanym kremem. Masę wyłożyć na biszkoptowe spody (patrz zdjęcie) na blasze i odstawić do lodówki. Po schłodzeniu udekorować wg uznania i podzielić na dowolne części.

Deserowe ciastka Mocca 60 x 40 cm

Wypełnienie kremowe:

| | |
|---|-------------------|
| KOMPLET Krem Volu | 500 g |
| woda (ok. 20 °C) | 1.000 g |
| rum | 100 g |
| cukier | 100 g |
| woda | 900 g |
| kawa instant | 30 g |
| listki żelatyny (20-24 szt.) | ok. 40-50 g |
| (lub KOMPLET Stabilizator Neutralny , 240 g) | |
| łącznie ilość | ok. 2.670-2.680 g |

Wykonanie:

Jak przy ciastkach orzechowych.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Krem Volu



Tort serowy

z torty Ø26 cm lub ciasto na blasze 60 x 40 cm

Wypełnienie kremowe:

| | |
|---|-------------|
| KOMPLET Krem Volu | 400 g |
| woda (ok. 20 °C) | 800 g |
| twaróg (mielony) | 1.000 g |
| cukier | 200 g |
| wanilia, sól, sok z cytryny | |
| listki żelatyny (20-24 szt.) | ok. 40-50 g |
| (lub KOMPLET Stabilizator Neutralny , 240 g) | |

łączna ilość ok. 2.440-2.450 g

KOMPLET Krem Volu połączyć z wodą i ubić.

czas ubijania: 4-5 minut

Pozostałe składniki wymieszać z rozpuszczoną żelatyną i połączyć z przygotowanym kremem Volu. Kruche ciasto posmarować **KOMPLET Kiddy Gelem**, położyć biszkopt w tortownicy i wylać krem. Udekorować wg uznania i odstawić do lodówki.

Stabilizator

Do tortów śmietanowych:

| | |
|--|---------------|
| KOMPLET Stabilizator Neutralny | 100-120 g |
| woda | 125-150 g |
| śmietana lub KOMPLET Krem Volu (gotowy) | 1.000 g |
| łączna ilość | 1.225-1.270 g |

KOMPLET Stabilizator Neutralny rozpuścić w wodzie i dodać do 1.000 g ubitej osłodzonej do smaku śmietany lub kremu Volu. Wylać do form i odstawić do schłodzenia na ok. 30 minut. Tort można zamrozić.

Do bitej śmietany (ptysie):

| | |
|--|---------|
| KOMPLET Stabilizator Neutralny | 40 g |
| cukier | 60 g |
| śmietana lub KOMPLET Krem Volu (gotowy) | 1.000 g |
| łączna ilość | 1.100 g |

KOMPLET Stabilizator Neutralny wymieszać z cukrem, a następnie z ubitą śmietaną lub kremem Volu.



Kostka Stracciatella

60 x 20 cm

Ciasto:

| | |
|---------------------------|-------|
| KOMPLET Black Soft | 500 g |
| olej | 225 g |
| jaja | 100 g |
| woda | 100 g |

925 g

Wypełnienie:

| | |
|--------------------------------|---------|
| KOMPLET Krem Patisserie | 250 g |
| KOMPLET Krem Volu | 250 g |
| woda | 1.125 g |
| rum | 125 g |

1.750 g

wiórki czekoladowe

| | |
|--------------------------|-------|
| KOMPLET Neuschnee | 300 g |
| | 15 g |

315 g

łączna ilość

2.990 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta ubić na średnim biegu za pomocą płaskiej łopatkki. Ubitą masę równomiernie rozprowadzić na przygotowanej uprzednio blasze i upiec.

| | |
|-------------------------|-----------------|
| czas ubijania: | ok. 3 minuty |
| naważka: | ok. 925 g |
| temp. pieczenia: | ok. 190 °C |
| czas pieczenia: | ok. 25-30 minut |

Wszystkie składniki masy kremowej ubić na średnim biegu za pomocą płaskiej łopatkki. Na koniec do kremu dodać 150 g wiórków czekoladowych, rozprowadzić całość na schłodzonym spodzie i wygładzić. Wierzch posypać pozostałymi wiórkami czekoladowymi i **KOMPLET Neuschnee**, odstawić do schłodzenia.

| | |
|-----------------------|---------------|
| czas ubijania: | ok. 4-5 minut |
| naważka: | ok. 1.750 g |

Po zastąpieniu ciasto dowolnie pokroić. Podział ciasta na kostki o rozmiarach 10 x 6 cm daje 20 kawałków z jednej blachy.